SCHWÄBISCH

MEDITERRAN

SCHNELLE KÜCHE

VEGANES REZEPTHEFT FÜR GROSSKÜCHEN

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

BÜRGER PROFIKÜCHE

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de

Sehr geehrte Kund*innen,

in den letzten Jahren ist die pflanzliche Ernährungsform stetig gewachsen und immer beliebter bei den Verbrauchern geworden. BÜRGER bedient die steigende Nachfrage mit immer neuen veganen Produkten. Mittlerweile sind im Sortiment zahlreiche vegane Köstlichkeiten zu finden.

Durch die stetigen Veränderungen der Kundenwünsche passen auch wir unser Produktsortiment an, sodass Sie eine große und abwechslungsreiche Auswahl für Ihren Speiseplan haben. Besonders die Anforderungen der Universitäts- und Betriebsverpflegung, sowie der Großküche liegen uns am Herzen.

Unsere veganen Produkte stehen für…

… SOZIALE VERANTWORTUNG

Themen wie Gesundheit, Tierwohl, Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden für Endverbraucher immer wichtiger und sollten daher auch in den Küchen miteinbezogen werden.

… VIELFALT AUF IHREM SPEISEPLAN

Egal ob Spätzle, Schupfnudeln, Maultaschen, Tortellini, Lasagne oder Pfannengerichte – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mit den veganen BÜRGER Profiküche Produkten bekommen Sie Abwechslung auf Ihren Speiseplan.

… EINE JUNGE ZIELGRUPPE

Zu den Hauptkonsumenten der veganen Küche zählen vor allem die jüngeren Generationen, darunter die Millennials und Generation Z. Besonders gern gesehen sind vegane Gerichte daher in der Schul- und Hochschulgastronomie, aber auch allgemein in der Gastronomie in Großstädten.

… HÖCHSTE QUALITÄT

Qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgsam kontrollierte Produktion sind bei BÜRGER eine Selbstverständlichkeit. Alle BÜRGER Produkte werden daher aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt und sind frei von geschmacksverstärkenden Zusatz- und Farbstoffen.

… LEICHTE ZUBEREITUNG MIT OPTIMALEM ERGEBNIS FÜR IHRE KUNDEN

Sei es in der Pfanne, im Kochtopf, im Backofen oder Kombidämpfer – die veganen BÜRGER Profiküche Produkte sind schnell und einfach zubereitet, auch in großen Mengen.

Sie finden in dieser Broschüre tolle und inspirierende vegane Rezeptideen für Ihre Großküche und die Verpflegung Ihrer Kunden. Denn die Produkte von BÜRGER Profiküche gehen immer!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr BÜRGER-Team

MAULTASCHEN, SPÄTZLE UND CO

MODERNE, SCHWÄBISCHE KÜCHE

Die schwäbische Küche ist geprägt von herzhaften und bodenständigen Gerichten. Mittlerweile findet man die schwäbischen Klassiker auch in bunten Bowls mit Gemüse oder als Topping für Salate. Unsere schwäbischen modern interpretierten Gerichte sind ein tolles Highlight auf dem Speiseplan und sorgen für eine kulinarische Abwechslung bei Ihren Kunden.

ENTDECKEN SIE MODERN-SCHWÄBISCHE REZEPTE:

- Maultaschen auf geschmortem Gemüse S. 4
- Spinat-Tomaten-Spätzle-Pfanne S. 5
- Maultaschen-Bowl mit Gemüse S. 6
- Süßkartoffel-Schupfnudeln mit Feldsalat und Kürbiskernpesto S. 7
- Grüne Bowl mit Schupfnudeln S. 8

Vegane Maultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

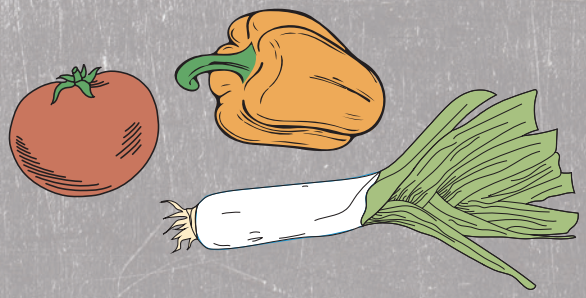
Vegane Mini-Maultaschen, ca. 10 g
Art.-Nr. 62022 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN
auf buntem Gemüsebett

ZUBEREITUNG

Das Gemüse braten, anschließend Tomatenmark zugeben und mit Brühe ablöschen. Die Maultaschen nach Packungsanleitung garen. Danach die Maultaschen diagonal halbieren und in einer großen Pfanne goldbraun braten. Gemüse abschmecken und mit den Maultaschen anrichten.

Die veganen Maultaschen aus Blattspinat, Petersilie, Lauch, Zwiebeln und Seitan sorgen für einen vollen, runden Geschmack auf dem Teller.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen, Paprika, Lauchzwiebeln, Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Tomatenmark, Gemüsebrühe

Drei Maultaschen pro Portion

ca. 1,23 € pro Portion für Maultaschen

Vegane Maultaschen in Verbindung mit buntem Gemüse als kulinarisches Highlight für Ihre Kunden

Vegane Spätzle
Art.-Nr. 63167 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SPINAT-TOMATEN-SPÄTZLE-PFANNE

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Spinat andünsten. Spätzle und Tomaten hinzufügen und ebenfalls mit anbraten. Den Käse unterheben und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese leckere Spätzle-Gemüse-Pfanne ist eine schnelle und leckere Mahlzeit, die auf ihrem Speiseplan nicht fehlen darf.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Schwäbische Eierspätzle, Blattspinat, Kirschtomaten, Zwiebel, veganer Käse

200 g
pro Portion

ca. 0,66 €
pro Portion (200 g)

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass der Familienbetrieb BÜRGER schon seit 90 Jahren Maultaschen, Spätzle und Co. auf höchstem Niveau und mit viel Leidenschaft herstellt? 1934 begann die Erfolgsgeschichte des Unternehmens in Feuerbach bei Stuttgart.

Vegane Mini-Maultaschen, ca. 10 g
Art.-Nr. 62022 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

ZUBEREITUNG

Die veganen Mini-Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten. Für das Dressing die Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren und abschmecken. Das kleingeschnittene Gemüse zusammen mit den Maultaschen in einer Bowl servieren und das Dressing hinzugeben.

Die veganen Mini-Maultaschen eignen sich hervorragend als herzhafte Komponente für Salate und sind eine tolle Alternative zu herkömmlichen Toppings.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Mini-Maultaschen, Gurke, Karotten, Weißkohl, Radieschen
Für das Dressing: Sojamilch, Knoblauch, Senf, Tomatenmark, Essig, Olivenöl

ca. zehn Mini-Maultaschen pro Portion

ca. 0,66 € pro Portion für Maultaschen

VEGANE MAULTASCHENBOWL

mit Gemüse

Süßkartoffel-Schupfnudeln
Art.-Nr.61191 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

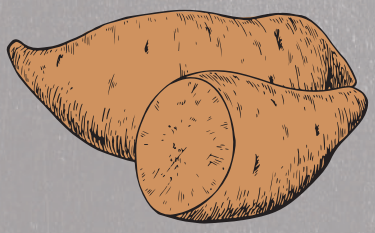
SÜSSKARTOFFEL-SCHUPFNUDELN

mit Feldsalat und Kürbiskernpesto

ZUBEREITUNG

Für das Kürbiskernpesto die Basilikumblätter mit den Knoblauchzehen, den gerösteten Kürbiskernen und dem Parmesan in ein hohes Gefäß geben und fein mixen. Nach und nach den Großteil des Olivenöls und den Zitronensaft darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Süßkartoffel-Schupfnudeln in einer großen Pfanne anbraten. Den Feldsalat zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Die abgetropften Orangenfilets zugeben und alles würzen. Mit dem Kürbiskernpesto und übrigem Parmesan bestreut anrichten.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Süßkartoffel-Schupfnudeln, Orangen, Feldsalat
Für das Pesto: Basilikum, geröstete Kürbiskerne, Knoblauchzehen, Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan

200 g
pro Portion

ca. 0,84 €
pro Portion (200 g)

Süßkartoffeln sind reich an Ballaststoffen und enthalten viel Vitamin A und C. Auch bei den Verbrauchern wird die Knolle immer beliebter.

Vegane Schupfnudeln
Art.-Nr. 63026 - Btl. à 2,5kg | 2 Btl./Ktn.

SCHUPFNUDEL-BOWL
mit grünem Gemüse

ZUBEREITUNG

Grüne Erbsen über Nacht einlegen. Vegane Schupfnudeln nach Packungsanleitung mit Olivenöl anbraten. Für das Dressing die Limettenschale und den Limettensaft mit Olivenöl, Agavendicksaft und Sojajoghurt vermischen. Mit Petersilie, Minze und Ingwer vermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten in einer Schüssel dekorativ anrichten, mit einer geschnittenen Avocado, gedämpften Brokkoli und den gekochten Erbsen, Sprossen, Sesam und Dressing servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Vegane Schupfnudeln, Brokkoli, Avocado, grüne Erbsen, Babyspinat, Gurken, Sprossen, Sesam
Für das Dressing: Limetten, Olivenöl, Agavendicksaft, Sojajoghurt

200 g
pro Portion

ca. 0,74 €
pro Portion (200 g)

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass viele schwäbische Spezialitäten eine lange Tradition haben? Aufgrund der aufwendigen Zubereitung geriet die Schupfnudel im Laufe des letzten Jahrhunderts beinahe in Vergessenheit. Mit der Erfindung der Schupfnudelmaschine in den 1970ern konnten diese erstmals in großen Mengen produziert und somit vor dem „Aussterben" bewahrt werden. Seit 1977 werden hier bei BÜRGER Schupfnudeln hergestellt - Tradition, die man schmeckt.

VEGANE FACTS

Menschen essen vegetarische oder vegane Fleisch- und Wurstersatz-produkte in Deutschland*

4,22 Mio.

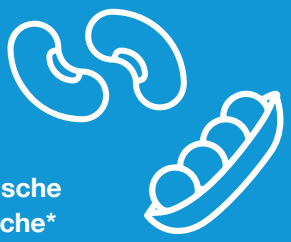
Menschen essen mehrmals im Monat veganen Käse*

8,94 Mio.

Menschen trinken mehrmals im Monat pflanzliche Milch*

25 %

der Konsumenten ersetzen bewusst immer wieder tierische Lebensmittel durch pflanzliche*



*Quelle: https://veggieworld.eco/zahlen-fakten-vegan-trend-deutschland/; 2020

- **Veganer:innen sparen zwei Tonnen CO2 pro Jahr:**

Laut einer Studie der Oxford Universität produzieren Veganer:innen jährlich im Durchschnitt zwei Tonnen weniger Treibhausgase als omnivor oder vegetarisch lebende Menschen. Diese CO2-Menge entspricht etwa acht EconomyClass-Flügen zwischen London und Berlin.**

- **Weltvegantag im November:**

Veganer:innen in aller Welt verbreiten am Weltvegantag am 1. November Informationen über ihre Lebensweise. Der World Vegan Day ist ein internationaler Aktionstag, der erstmals am 1. November 1994 stattfand*.**

- **Das Wort flexigan setzt sich aus "flexibel" und "vegan" zusammen.**

Grundsätzlich ernähren sich Flexiganer also vegan. Sie verzichten damit auf alle Lebensmittel tierischen Ursprungs wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Käse oder Joghurt. Im Gegensatz zu Veganern, für die alle diese Lebensmittel konsequent tabu sind, machen Flexiganer ab und an Ausnahmen und essen auch mal tierische Produkte**.**

knapp 12 % **der Menschen in Deutschland bezeichnen sich derzeit als Flexitarier*****.**

**Quelle: https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/veganer-sparen-jaehrlich-zwei-tonnen-treibhausgase-a-1264577.html, 2019
***Quelle: https://vegan-day.org/de/, 2022
****Quelle: https://bvlk.de/news/was-unterscheidet-veganer-flexitarier-oder-freeganer.html, 2023
*****Quelle: https://www.dge.de/wissenschaft/fachinformationen/flexitarier-die-flexiblen-vegetarier/#:~:text=In%20Deutschland%20sind%20derzeit%20knapp,ihren%20Fleischkonsum%20in%20Zukunft%20verringern., 2013

MEDITERRANE KÜCHE

BÜRGER ist nicht nur in der schwäbischen sondern auch in der mediterranen Küche breit aufgestellt. Egal ob Tortelloni, Mezzelune oder Gnocchi – den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden werden hierbei keine Grenzen gesetzt.

Durch die große Sortenvielfalt der BÜRGER Profiküche sind viele Kombinationsmöglichkeiten auf Ihrem veganem Speiseplan möglich, die mit ihrer Qualität und Geschmack überzeugen.

ENTDECKEN SIE EINE AUSWAHL AN GERICHTEN FÜR DIE MEDITERRANE KÜCHE:

- Grüne Gnocchi-Bowl mit Zucchini, Champignons und Spinat S. 11
- Tortelloni Mediterraneo mit Kirschtomatenragout S. 12
- Süßkartoffel-Gnocchi mit Erbsenpesto S. 13
- Rote Gnocchi mit Wurzelgemüse S. 14
- Mezzelune Spinaci mit Pilzsauce S. 15
- Kartoffel-Gnocchi mit Zitronenzesten und Blattspinat S. 16

Gnocchi di spinaci
Art.-Nr. 65326 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

VEGANE GNOCCHI-BOWL
mit frischem Gemüse

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Champignons andünsten, abschmecken und mit Balsamico Essig ablöschen. Die Zucchini zusammen mit dem Thymian anbraten und abschmecken. Die Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten. Tomaten halbieren. Alle Zutaten anrichten und mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Basilikumblättern bestreuen.

Dieses Gericht überzeugt mit einer einfachen Zubereitung und der bunten Mischung von verschiedenem Gemüse.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Gnocchi di spinaci, rote Zwiebeln, Champignons, Balsamico Essig, Kirschtomaten, Zucchini, Thymian, junger Spinat, geröstete Sonnenblumenkerne, Basilikum

200 g pro Portion

ca. 0,81 € pro Portion (200 g)

Die gerösteten Sonnenblumenkerne sind optisch und geschmacklich ein Highlight.

Tortelloni Mediterraneo, vegan
Art.-Nr. 63025 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLONI MEDITERRANEO

mit frischem Tomatenragout

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel zusammen mit den Kirschtomaten und dem Knoblauch andünsten und abschmecken. Die Tortelloni nach Packungsangabe zubereiten. Zusammen mit dem Tomatenragout, Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Mit veganen Gerichten können Sie eine neue und umweltbewusste Zielgruppe ansprechen. Die BÜRGER Profiküche unterstützt Sie durch eine Vielzahl an leckeren veganen Produkten.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Tortelloni Mediterraneo vegan, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Pinienkerne, Basilikum

200 g
pro Portion

ca. 1,16 €
pro Portion (200 g)

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass im Januar jeden Jahres der Veganuary stattfindet? Der Begriff Veganuary setzt sich aus den zwei Begriffen vegan und January (englisch) zusammen. Organisationen und Unternehmen animieren hierbei Menschen dazu, sich im Januar einen Monat lang vegan zu ernähren.

Gnocchi di patate dolci
Art.-Nr. 65323 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln glasig andünsten. Erbsen zugeben und ebenfalls mit anbraten. Die Hälfte der Erbsen in ein hohes Gefäß geben, die übrigen bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Weißwein, Olivenöl, Zitronensaft, Basilikumblätter und die gemahlenen Mandeln in den Becher zu den Erbsen geben, fein pürieren und abschmecken. Austernpilze und Gnocchi nach Packungsangabe anbraten. Alle Zutaten anrichten und mit dem Erbsenpesto servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Gnocchi di patate dolci, Austernpilze, Zwiebel, TK-Erbsen, Weißwein, Zitronensaft, Basilikum, Mandeln, Olivenöl

200 g
pro Portion

ca. 0,81 €
pro Portion (200 g)

GNOCCHI DI PATATE DOLCI

mit Austernpilzen und Erbsenpesto

Gnocchi die barbabietole
Art.-Nr. 65322 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHI DI BARBABIETOLE

Auflauf mit geröstetem Wurzelgemüse

ZUBEREITUNG

Das Gemüse in einer Pfanne kräftig anrösten. Thymian zugeben und kurz mitbraten. Die Gnocchi in einer Pfanne leicht anbraten und anschließend mit dem Wurzelgemüse in eine Auflaufform geben.

Die Hafersahne und die Hafermilch miteinander verrühren und abschmecken. Die Flüssigkeit dann über die Gnocchi gießen und die Auflaufformen für ca. 60 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben. Mit den gerösteten Walnusskernen anrichten und servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Gnocchi die barbabietole, Karotten, Petersilienwurzeln, Lauch, Thymian, Hafersahne, Hafermilch, Walnusskerne, Muskatnuss

200 g
pro Portion

ca. 0,81 €
pro Portion (200 g)

Die Auswahl an pflanzlichem Milch- und Sahneersatz ist groß. Die Alternative aus Hafer enthält viele sättigende Ballaststoffe. Zudem ist sie laktosefrei und somit auch ideal für Kunden mit Unverträglichkeiten oder Allergien geeignet.

Mezzelune Spinaci
Art.-Nr. 64517 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

MEZZELUNE SPINACI

in Champignonsauce, garniert mit Kräutern und gerösteten Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Champignons und Zwiebeln getrennt voneinander anbraten. Zu den Champignons Knoblauch und Kräuter hinzugeben und weiter andünsten. Mit Fond ablöschen und abschmecken. Die Mezzelune nach Packungsangabe zubereiten. Die Mezzelune zur Pilzsauce geben und mit den Röstzwiebeln anrichten.

Die veganen Mezzelune Spinaci sind mit aromatischem Blattspinat, Lauch und Seitan gefüllt. Als Beilage, Hauptgericht oder in Aufläufen sind sie so der Liebling der veganen Küche!

ZUTATEN

BÜRGER Mezzelune Spinaci, Champignons, Knoblauchzehen, Gemüsezwiebeln, frisch gehackter Thymian, frisch gehackter Rosmarin, Gemüse- oder Pilzfond

200 g
pro Portion

ca. 1,44 €
pro Portion (200 g)

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass die Verbreitung des Veganismus weltweit zunimmt? Immer mehr Menschen entscheiden sich aus ethischen, gesundheitlichen oder Umweltgründen für eine vegane Lebensweise.

Kartoffel-Gnocchi
Art.-Nr. 73535 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

ZUBEREITUNG

Gnocchi nach Packungsanweisung kochen. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne glasig dünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne und Zitronensaft hinzufügen und abschmecken. Gnocchi in die Sauce geben und den Parmesan und den Blattspinat kurz unterrühren. Mit Zitronenzesten und Parmesan bestreut servieren.

Mit den Zitronenzesten und dem Zitronensaft bekommen die Gnocchi eine herrlich fruchtige und frische Note.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Kartoffel-Gnocchi, Schalotten, Knoblauchzehen, Zitronen, Sahne, Gemüsebrühe, Chiliflocken, Blattspinat, Parmesan

200 g
pro Portion

ca. 0,81 €
pro Portion (200 g)

GNOCCHI

mit Blattspinat und Zitronenzesten

SCHNELLE KÜCHE

Manchmal muss es auch schnell gehen… Mit den convenienten Gerichten der BÜRGER Profiküche ist im Handumdrehen eine schnelle Mahlzeit zubereitet. In Verbindung mit einem knackigen Salat oder buntem Ofengemüse entsteht so eine schnelle Hauptmahlzeit, die Ihre Kunden garantiert begeistert.

HIER FINDEN SIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE SCHNELLE KÜCHE:

- Vegane Linsenlasagne mit Ofengemüse S. 18
- Vegane Cannelloni Bolognese auf mediterranem Gemüsebett S. 19
- Vegane Lasagne Bolognese S. 20

VEGANE PFANNENGERICHTE – SCHNELL UND EINFACH

- Asiatische Bratnudelpfanne S. 21
- Tortelloni-Gemüse-Pfanne S. 21
- Mini-Maultaschen-Curry S. 21

Vegane Linsenlasagne
Art.-Nr. 65738
Port. à 330 g | 2 x 12 Port./Ktn.

VEGANE LINSENLASAGNE

mit Ofengemüse

ZUBEREITUNG

Die Linsenlasagne nach Packungsanweisung im Kombidämpfer zubereiten. Gemüse nach Wahl kleinschneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Kräutern nach Wunsch, Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Gemüse im Ofen durchgaren und zusammen mit der Lasagne angerichtet servieren.

Fruchtige Tomatensauce, rote Linsen und knackige Karottenstückchen zwischen veganen Nudelteigplatten machen diese Lasagne zu einem modernen veganen Genuss.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Linsenlasagne, Gemüse und Kräuter nach Wahl

330 g
pro Portion

ca. 2,53 €
pro Portion (330 g)

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass die Lasagne der BÜRGER Profiküche im Nu zubereitet und durch den 1/1 Gastronorm-Schnitt immer gleichmäßig gewichtet sind? Durch die exakte Kalkulierbarkeit können Sie Ihren Warenbedarf unkompliziert für jede Portionenanzahl genau berechnen und die benötigte Menge entsprechend beziehen.

Vegane Cannelloni Bolognese
Art.-Nr. 65244 - 4 x 1,2 kg/Ktn.

VEGANE CANNELLONI BOLOGNESE

auf buntem Gemüsebett

ZUBEREITUNG

Die Cannelloni Bolognese nach Packungsanweisung zubereiten. Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomate schneiden (wenn gewünscht TK-Gemüse) und mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse in eine Form geben, mit veganem Käse bestreuen und im Ofen backen. Cannelloni Bolognese mit dem Gemüse servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Cannelloni Bolognese, Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, veganer Käse

250 g
pro Portion

ca. 1,70 €
pro Portion (250 g)

Vegane Lasagne Bolognese
Art.-Nr. 65747
Port. à 330 g | 2 x 12 Port./Ktn.

Die vegane Bolognese-Variante besticht mit einer fruchtigen Füllung aus Tomaten, knackigen Karotten, Lauch und Weizenproteinen. Abgerundet mit einer cremigen veganen Bechamelsauce schmeckt sie genauso wie das Original.

Die vegane Lasagne Bolognese nach Packungsangabe zubereiten. Dazu passt ein knackiger, grüner Salat mit Mais, Karotten, Tomaten und einem veganen Dressing.

330 g
pro Portion

ca. 1,70 €
pro Portion (330 g)

VEGANE LASAGNE BOLOGNESE

mit frischem Salat

VEGANE PFANNENGERICHTE - SCHNELL UND EINFACH

-18°C **Tortelloni-Gemüse-Pfanne**
Art.-Nr. 51365 - Btl. à 2 kg | 5 Btl./Ktn.

-18°C **Asiatische Bratnudelpfanne**
Art.-Nr. 63112 - Btl. à 1,5 kg | 5 Btl./Ktn.

-18°C **Mini-Maultaschen-Gemüsecurry**
Art.-Nr. 51359 - Btl. à 2 kg | 5 Btl./Ktn.

Tortelloni-Gemüse-Pfanne

Der Klassiker in Vegan! Die veganen Tortelloni begeistern mit einer Füllung aus Paprika, Zucchini, Tomaten und Karotten. Sie werden zusammen mit Möhren, Brokkoli und Erbsen in einer cremigen veganen Käse-Sahne-Sauce serviert. Das Gericht ist raffiniert und im Handumdrehen servierfertig! Damit eignet sich diese Pfanne perfekt für die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung.

300 g
pro Portion

ca. 1,11 €
pro Portion (300 g)

Asiatische Bratnudelpfanne

Raffinierte Kombination aus verschiedenen Gemüsen, gebratenen asiatischen Nudeln und würziger Soja-Sauce. Durch eine kurze Zubereitungszeit ist dieses beliebte, pikant gewürztes Gericht schnell servierfertig und dadurch gut für die Gemeinschaftsverpflegung, den Einsatz im Party-Service oder im Bankettbereich geeignet.

330 g
pro Portion

ca. 1,49 €
pro Portion (330 g)

Mini-Maultaschen-Gemüsecurry

Das Beste aus zwei Welten! Die Fusion aus veganen Mini-Maultaschen, einer knackigen Gemüsemischung bestehend aus Bohnen, Tomaten, Brokkoli und Karotten und einer aromatischen Currysauce ist ideal für die Schul-, Studenten- und Gemeinschaftsverpflegung geeignet. Die vorgefertigte Pfanne spart nicht nur Zeit, sondern verspricht auch einen köstlichen pflanzlichen Genuss.

300 g
pro Portion

ca. 1,11 €
pro Portion (300 g)

NOCH MEHR GESCHMACK FÜR IHRE KÜCHE?!

Diese Rezeptideen zeigen nur einen Bruchteil dessen, wie Sie die veganen Produkte der BÜRGER Profiküche in Ihrer Küche einsetzen können. Die Gerichte sind leicht für andere Ernährungsformen anpassbar und können so - egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - ganz nach den Wünschen Ihrer Kunden eingesetzt werden.

VEGANE PRODUKTE ÜBERZEUGEN DURCH...

... die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für abwechslungsreiche Gerichte
... ihren fantastischen Geschmack
... ihre hohe Standzeit?
... leichte Zubereitung mit optimalem Ergebnis für Ihre Kunden

Sie möchten noch mehr Ideen und Inspirationen für vegane Produkte der BÜRGER Profiküche?

Folgen Sie uns
auch auf Instagram
@buerger_foodservice

BÜRGER PROFIKÜCHE – BROSCHÜREN IM ÜBERBLICK:

Die BÜRGER Profiküche überzeugt mit einem großen Sortiment abwechslungsreicher Produkte. Egal ob in der Gemeinschaftsverpflegung, der Großküche oder in der Gastronomie – hier finden Sie genau die richtigen Produkte für Ihre Ansprüche.

Scannen Sie einfach die untenstehenden QR-Codes ein und entdecken Sie die Broschüren im Gesamten.

1. Sortiment Bio –
Produkte in der höchsten Qualität

2. Sortiment Kita- und Schulverpflegung –
Frische Gerichte für frische Köpfe

3. Sortiment vegetarisch und vegan –
Geeignet für alle Ernährungsformen

4. Sortiment Cook & Chill –
Für mehr Geschmack

5. Sortiment Seniorenverpflegung –
Perfekte Gerichte für die Best Ager

6. Sortiment italienische Produkte –
Genuss wie in Italien

Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikation zu entnehmen. 23-508_Dez23

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de